



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PAÇANGA BÖREĞİ

Yufka

2 adet yeşil biber (iri doğranmış)

2 adet domates (dilimlenmiş)

100 gr. pastırma

200 gr. taze kaşar peyniri (dilimlenmiş)

2 adet yumurta

1 su bardağı galete unu

Kızartmak için sıvı yağ

Yufkayı yayın artı şeklinde kesinleştirdiğiniz parçaları ortadan ikiye bölün (8 parça elde etmiş oluyorsunuz). Yufkanın geniş tarafına bir parça pastırma, üzerine bir kaşar peyniri, domates ve yeşil biber koyun. Sigara böreği yapar gibi sarın. Bütün yufkalara aynı işlemi yapın. İki yumurtayı çatalla iyice çırpın, hazırladığınız börekleri önce yumurtaya sonra galete ununa bulayıp kızgın yağda arkalı önlü kızartın sıcak servis yapın.

NOT: Yumurtanın içine 1 kahve fincanı zeytinyağı koyup börekleri buna bulayıp fırında da yapabilirsiniz.

[ML® Paket Böreği için tıklayın](#)